

# 出東福祉社会 だより

発行 令和4年2月  
社会福祉法人 出東福祉会  
出雲市斐川町三分市1071番地4

2022年 Vol.23



幼保連携型認定こども園  
出東こども園



出東デイサービスセンター



グループホーム出東ララ

## 施設間交流

—こども園園児たち

グループホーム 出東ララ  
出東デイサービスセンター

隣り合う3施設では、

日々の営みの中で様々な形での交流があります。

子どもたちが散歩に出かける時には、出東デイサービスセンターやグループホーム出東ララの横を通り、「行つてきま～す」「ただいま」と大きな声でご挨拶。0歳児の赤ちゃんたちもベビーカーで、「はなはうす」に立ち寄ります。窓を開け手を振つて見送つたり、笑顔で出迎えてくれる利用者様です。

年長児は毎年子ども園の畑で、自分たちで作つた玉ねぎの皮を使って布染めをします。染めた布を自分で針と糸で縫い、袋を作ります。

先日は、完成した袋を持って、ララの裁縫得意なおばあちゃんに見てもらいました。

「上手に縫つたね」と褒めてもらい嬉しい子どもたちでした。

縫い目を見てもらうために、袋はあえて裏返しの状態で持つて行つてもらいました。

年長児は毎年子ども園の畑で、自分たちで作つた玉ねぎの皮を使って布染めをします。染めた布を自分で針と糸で縫い、袋を作ります。

先日は、完成した袋を持って、ララの裁縫得意なおばあちゃんが「あら、

こりや、かいさめ（うらがえしの意）だがね」と、「かいさ

めつて？？」と、そこからは、おばあちゃんの出雲弁

講座を受けることとなつた子どもたちと職員でした。こうした世代を超えた交流を通して元気や意欲、思いやりの心などを日々育みあつています。



出東デイサービスセンター  
煙仕事・料理に  
腕をふるう

コロナ禍により、施設内で過ごす時間が多くなつたこともあり、利用者様に楽しみを持つて過ごしていただけるよう、皆さまの意見や要望を取り入れながら、烟仕事・料理等に参加してもらっています。

野菜の掃除から味付けまでを利用者様が主体となって取り組み、これまでにさつま汁・芋づるやピーマンの葉の煮物等を昼食やおやつに提供することができます。できました。でき立てを食べられると「まいわー」と大満足の笑顔。昔取つた杵柄：手際の良さ、味加減は、さすがです。

これからも皆さまの要望を取り入れ、いろいろと教えてもらひながら、楽しい時間を一緒に過ごしたいものです。



## 施設紹介 大きな梁がシンボル

グループホーム出東ララは、地域の皆さんに支えられ8年目を迎えています。今回は、18名の皆さんに利用頂く、この施設の紹介をいたします。

施設の特徴の一つ目は、木造平屋建てで、屋内のホールには、木材の持つ暖かで趣（おもむ）きのある大きな梁が、西棟・東棟に各4本あります。そして、天井の窓からは、日の光が入り、明るく広々とした空間で、皆さま過ごされています。この大きな梁は、レクリエーションなどにも利用していて、出東ララのシンボル的な存在です。

二つ目は、各棟に設置してあるバルコニーです。天候の良い日には、お茶会や食事などを楽しんでいます。また、遠く北山の風景をのぞみ、自然あふれる景色を眺めることができます。



## 職員募集

温かで思いやりのある教育福祉と一緒にめざしませんか。  
詳しくは各施設お電話にてお問い合わせください。

**[こども園]**  
☎62-3362  
**[デイ]**  
☎63-3777  
**[ララ]**  
☎25-8020

出東地区更生保護女性会様  
窓や床がピカピカ一気持ちよく過ごしています。

**【ディサービス 館内清掃】**

○斐川町建築組合 青年部様  
収納がしやすくなり重宝しています。

**【こども園 倉庫の棚付け作業】**

○農事組合かわひがし様  
たくさんの芋に子どもたちは、大喜びでした。

**【ボランティアの皆さま ありがとうございました】**

**【こども園 芋ほり体験】**

○ヒカラ工業株式会社様  
ご寄附ありがとうございました

**【ご寄贈ありがとうございました】**

●斐川町更生保護女性会様  
ご寄贈ありがとうございました

**【エプロンの広場】**  
**出東こども園**  
**魚の味噌だれフライ**  
(写真の魚は70gです→)



### 【材料大人5人分】

- 魚の切り身……70g程度のもの5切れ
- 小麦粉…………大さじ1
- パン粉…………40g
- 卵……………1個
- 揚げ油…………適量

### 【味噌だれ】

- 味噌…………大さじ2
- みりん…………大さじ1
- 砂糖…………小さじ1
- かつおだし…80cc
- ◆片栗粉…………小さじ1
- ◆水……………小さじ2

★白ねりごま…小さじ2

\*魚は、タラ・サケ・サワラ・アジなどが合います。  
\*味噌だれは、スティック野菜にも合いますので、  
胡瓜や大根について食べてみてください。

### 【作り方】

- ①魚に小麦粉→卵→パン粉の順に衣をつけ、油できつね色に揚げます。
- ②味噌だれの●の材料を鍋に入れて中火にかけ、沸騰したら、◆の水溶き片栗粉を回し入れ、混ぜながら再度沸騰させます。火を止めて★の白ねりごまを入れて混ぜます。
- ③①の魚を器に盛り付け、②の味噌だれをかけます。

こども園では、園児が魚に慣れ親しむことができるよう、週に2~3回魚メニュを取り入れています。また、毎年秋には、炭火でサンマ焼きを行います。3~5歳児は、大きなサンマを1尾丸ごと上手に骨を外しながら食べることができます。



## 編集後記

○:2021年の今年の漢字・一字に「金」が選ばれた。私も応募しましたが、残念ながら「輪」は落選。東京五輪の金メダルラッシュの印象が強かつたのでしょうか。ともあれ、コロナ、コロナの令和3年が終わり、令和4年がスタート。どんな1年になるのでしょうか。ともあれ、地域の皆さんとこども園、ディーなどとの交流を深めたいものです。(裕)

